

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 36 (2006)
Heft: 5

Rubrik: Gastronomie : les fromages de Gilbert

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 26.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Les fromages DE GILBERT

Chaque jour, entre 14 h et 17 h, Gilbert Mottier fabrique une meule de gruyère de L'Etivaz dans la fromagerie de Château-d'Œx. On vient du monde entier pour assister à ce spectacle.

Situé un peu au-dessus de la route principale, *Le Chalet* accueille chaque année des milliers de visiteurs venus des quatre coins du monde. Les Japonais sont fascinés par la fabrication du fromage en direct. Ils ne sont pas les seuls. Ce jour-là, une poignée de Bâlois et quelques autochtones gardaient les yeux rivés sur l'immense chaudron de cuivre dans lequel 200 litres de bon lait chauffaient lentement.

Lorsque la température atteint 32 degrés – pas un de moins, pas un de plus – Gilbert Mottier, le fromager du lieu ajoute un peu de présure, pour faire cailler le lait. Des grains se forment alors, qui seront coupés, brassés et portés à 56 degrés. Durant cette opération, le fromager brasse continuellement la masse à l'aide d'un « débatiau ».

Gilbert Mottier fabrique le fromage selon la méthode traditionnelle.



J.-R. P.

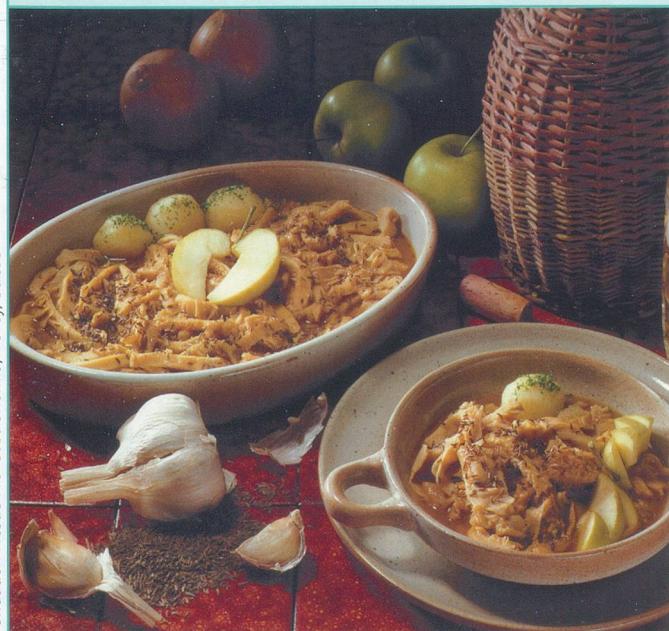
« Quelqu'un peut-il m'aider à tenir la toile ? », demande Gilbert, lorsque le temps est venu de mouler le fromage. L'opération exige doigté et précision. La masse est transférée dans un cercle de bois qui lui donnera sa forme définitive. Une presse en bois permet d'évacuer le petit lait. La meule est prête pour l'affinage et transportée à L'Etivaz, dans une cave tempérée à 12 degrés. Six mois plus tard, on retrouve le fromage parvenu à maturité sur la table du restaurant. On peut alors le déguster cru ou

sous forme de raclette, de fondue ou de croûte au fromage. Ne manquez pas de garder une petite place pour le dessert : une meringue avec de la crème de chalet. Oubliez votre régime !

J.-R. P.

» *Le Chalet, Château-d'Œx. Ouvert tous les jours de 9 h à 18 h (vendredi et samedi jusqu'à 23 h). Fabrication du fromage à 14 h. Tél. 026 924 66 77. Internet: www.lechalet-fromagerie.ch*

TRIPES À LA THURGOVIENNE



Fondation Nestlé Pro Gastronomia, Vevey, Suisse

RECETTE POUR 5 PERSONNES

Plusieurs régions du pays accommodent les tripes à leur manière. On connaît celles de Zurich et les tripes à la mode neuchâteloise. L'originalité de celles que propose la Thurgovie tient à la présence de jus de pomme fermenté.

PRÉPARATION: 45 MINUTES

Ingrédients: 800 g de tripes précuites coupées en grosse julienne, 100 g d'oignons hachés, 1 à 2 gousses d'ail hachées, 2 dl de fond brun clair, 2 dl de cidre de pomme, 20 g de beurre, 1 à 2 pommes pochées, 20 g de cu-

min, le jus d'un demi-citron, sel et poivre.

Préparation: faire suer les oignons et l'ail au beurre. Ajouter les tripes et laisser suer cinq minutes. Déglaçer au cidre. Mouiller au fond brun. Assaisonner. Laisser mijoter 30 minutes. Cinq minutes avant de servir, ajouter le cumin et le jus de citron.

Présentation: Dresser dans un plat avec des quartiers de pommes et des pommes de terre au bouillon.

Boisson: bière, fendant, rosé ou cidre.